



J **FACTS**

Rebsorte: Zweigelt
Böden: Urgesteins- und Lössböden
Alk: 12,00 %Vol.
Sre: 5,9 ‰
RZ: 1,8 g/l
Reifepotential: 2026

Rosé vom Zweigelt 2023

Das kühle Kamptaler Klima bietet perfekte Voraussetzungen für Roséweine mit Finesse und feiner Frucht. Der Rosé vom Zweigelt besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelchalenfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel und den feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben wurden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit, nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelchalenfarbe erhalten hat, sanft entsaftet und der Most geklärt. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wurde der Most in Edelstahltanks langsam vergoren und anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe darin gelagert.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch heuer die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte mit seinen flinken Händen die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute schauen wir dem großartigen Jahrgang 2023 mit glücklichen Gesichtern entgegen.

Genussempfehlung

Perfekt geeignet für den Sommer! Auf der sonnigen Terrasse solo genießen oder aber auch als idealen Speisenbegleiter zu Antipasti, Nudelgerichten, Paella oder zu hellem Fleisch.